Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2017

Prix du produit :

109,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Pourtalié (MONTCALMES)
Millésime: 2017
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

18,5/20 B+D. Le petit bijou languedocien de Frédéric Pourtalié a un long avenir ! Encore jeune en 2020.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE MONTCALMÈS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine de Montcalmès Terrasses du Larzac rouge 2017 signé Frédéric Pourtalié

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17/20. *Nous l'avons dégusté certainement dans une phase ingrate où un léger boisé ressortait. Il méritera d'être revu car le tanin est d'une grande finesse, d'une délicatesse rare comme toujours.*

Fiche technique rédigée par le domaine Montcalmès :

Depuis le millésime 2015 le domaine est certifié bio, synonyme de l'engagement du domaine dans une agriculture durable et respectueuse de l'environnement.

Cépages : 60 % syrah, 20 % mourvèdre, 20 % grenache.

Vignoble : Les syrahs et grenaches sont implantés sur un plateau calcaire (calcaire lacustre) orienté au Nord. Sur Aniane, les terrains étant orientés plein Sud et Nord-Ouest, nous avons implanté le mourvèdre (galets roulés type Châteauneuf-du-Pape)

Âge moyen : 30 ans

Rendement : 25 hl/ha.

Vinification : Les différents cépages sont vinifiés séparément. Vendange préalablement égrappée et foulée. Vinification sur levures indigènes. Macération d'environ 30 jours suivant le millésime. Pigeage exclusif sur les trois cépages.

Elevage : Vieillissement en fûts de chêne de un vin, deux vins ou plus pendant 24 mois. Assemblage des trois cépages deux mois avant la mise en bouteille. Mise en bouteille en Lune Vieille, vin non filtré.